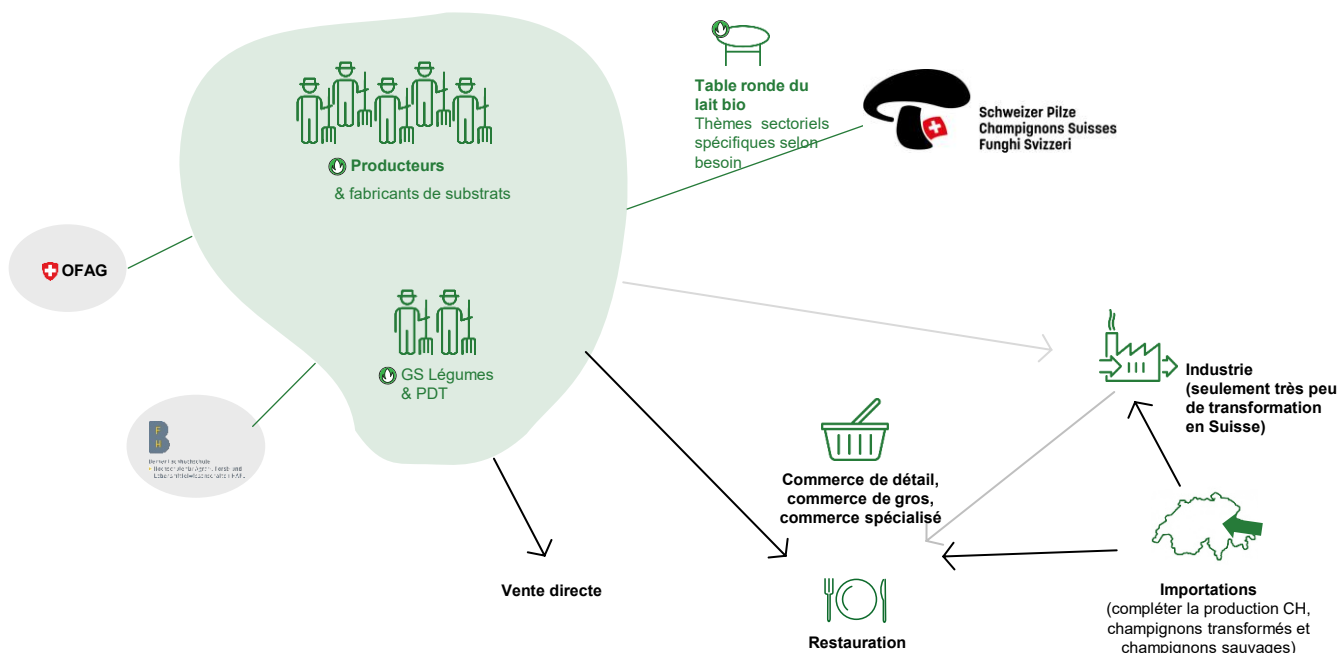




MIROIR STATISTIQUE DU MARCHÉ DES CHAMPIGNONS BIO

2025

Le marché des champignons bio



Transparence du marché

- Articles et bioactualites.ch
- Recensements détaillés de Champignons Suisses
- Pas de prix de référence

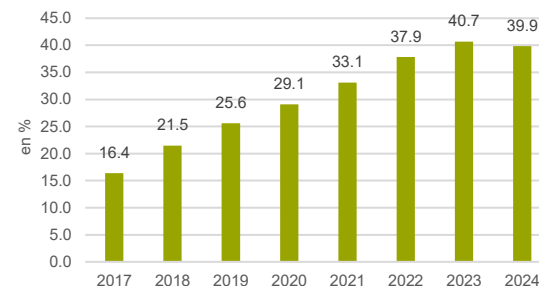
Gestion des quantités

- Autorisations individuelles d'importation (Aii) de champignons cultivés octroyées par Bio Suisse
- Exigences de qualité dictées par la branche

Promotion des ventes

- Concentration sur la communication (p. ex. sur Facebook)
- Champignons Suisses fait de la promotion des ventes pour les champignons suisses

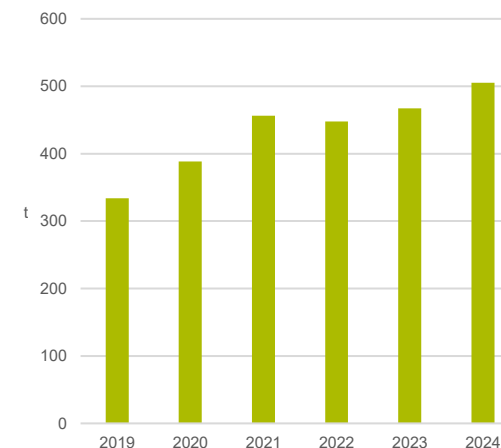
Champignons: Part de marché bio en termes de valeur dans le commerce de détail



Source : Nielsen

Production suisse de champignons noble bio (Pleurotes, Shiitake & Pleurote du panicaut)

Source: Chamoignons Suisse



Acteurs du marché

- Des champignons de Paris sont produits en Suisse depuis 2017 (actuellement 4 producteurs qui produisent pour le commerce de gros).
- 3 producteurs produisent des champignons nobles pour le commerce de gros.
- D'autres petits producteurs font des champignons nobles, des champignons de Paris et même des truffes pour la vente directe (production indoor ou en plein air).

Fédération des producteurs

L'Union Suisse des producteurs de champignons USPC représente l'intérêt de ses membres. Champignons Suisses est la marque de tous les champignons cultivés en Suisse.

Chiffres-clés importants 2024

Source: Bio Suisse, Nielsen



Chiffre d'affaire bio dans le commerce de détail
39.4%: CHF 31.3 Mio. ↘



Production de champignons Bourgeon suisse
Tonnes: 2'137

Aperçu du marché des champignons bio en Suisse



39,4 %

du chiffre d'affaires réalisé avec les champignons dans le commerce de détail est généré par les champignons bio.

**30,4
millions**

Le chiffre d'affaires des **champignons bio** dans le commerce de détail était de

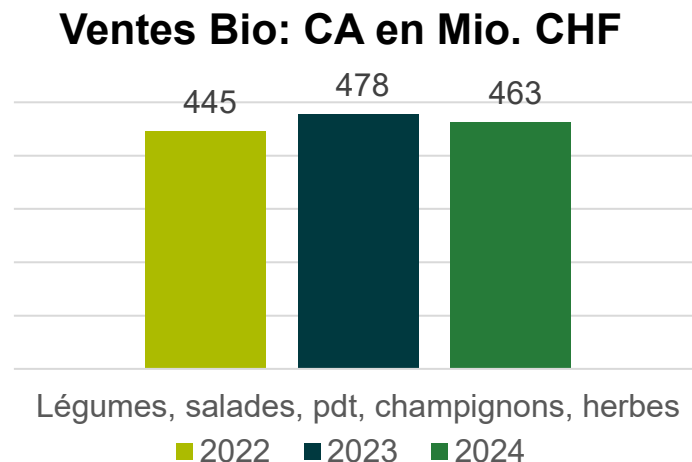


15

Exploitations biologiques
en Suisse produisent des légumes selon les directives de l'agriculture biologique

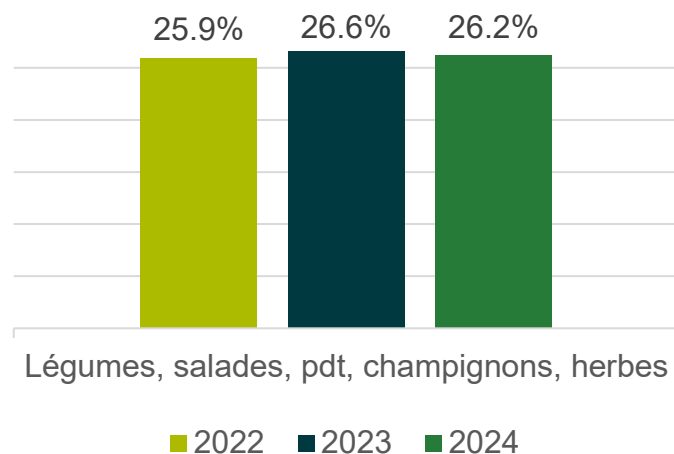
Demande

Légère baisse des ventes de légumes, pommes de terre, champignons et herbes aromatiques



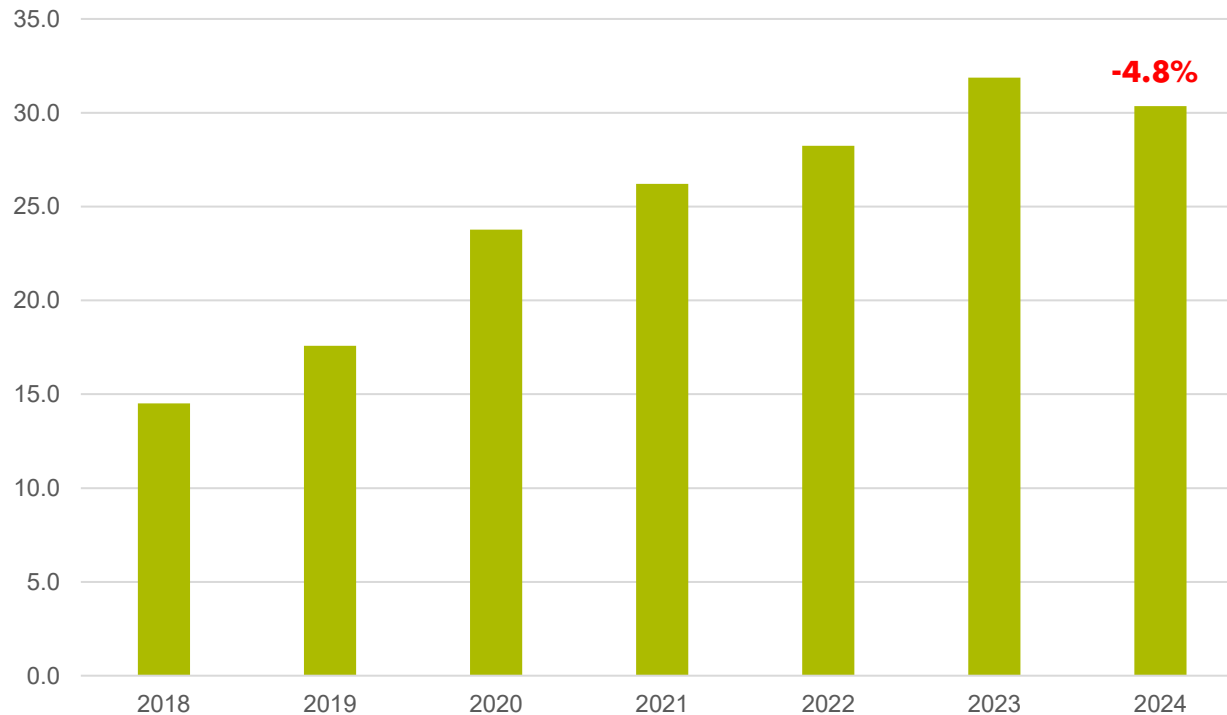
- Après une augmentation en 2023, les ventes ont de nouveau baissé en 2024.
- Malgré leur recul, les chiffres d'affaires sont supérieurs à ceux de l'année 2022.

% Part Bio au chiffre d'affaires total de la catégorie



Baisse du chiffre d'affaires pour les champignons bio

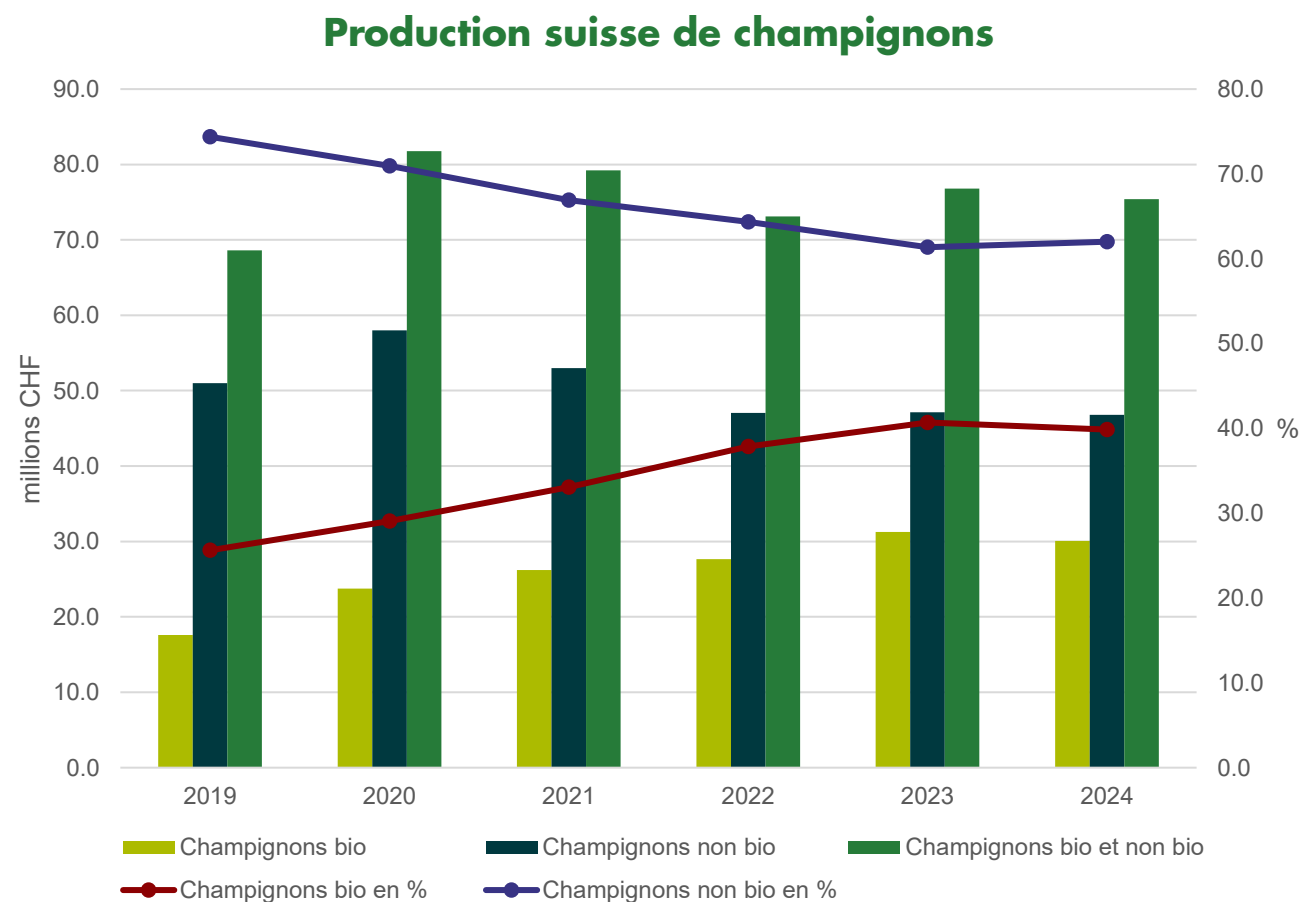
Ventes de champignons bio : chiffre d'affaires en millions de CHF



Source Nielsen

- Il apparaît que le recul enregistré dans le groupe de produits (légumes, pommes de terre, champignons et herbes aromatiques) se reflète également dans les champignons.
- La croissance s'est ralentie au fil des ans.

Les produits bio et non bio se rapprochent de plus en plus

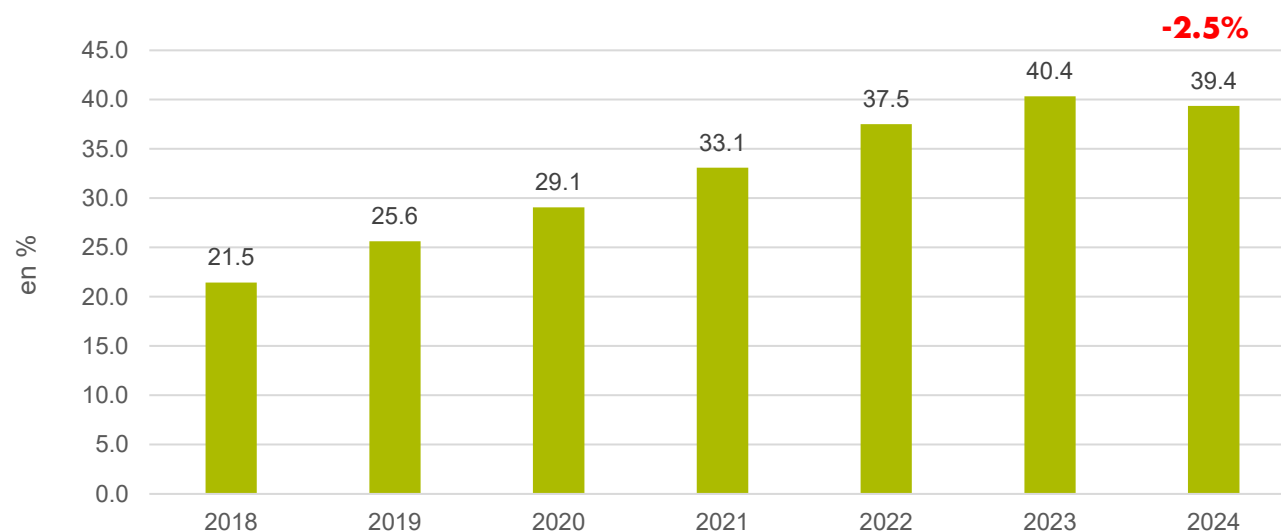


Source Nielsen

- Les ventes de champignons bio n'ont cessé d'augmenter ces dernières années.
- Une baisse a été observée en 2024.
- Après une augmentation en 2023, le volume total a diminué en 2024.

Part de valeur des champignons bio à 39,4 %

Champignons : pourcentage de la part bio dans le chiffre d'affaires total du commerce de détail

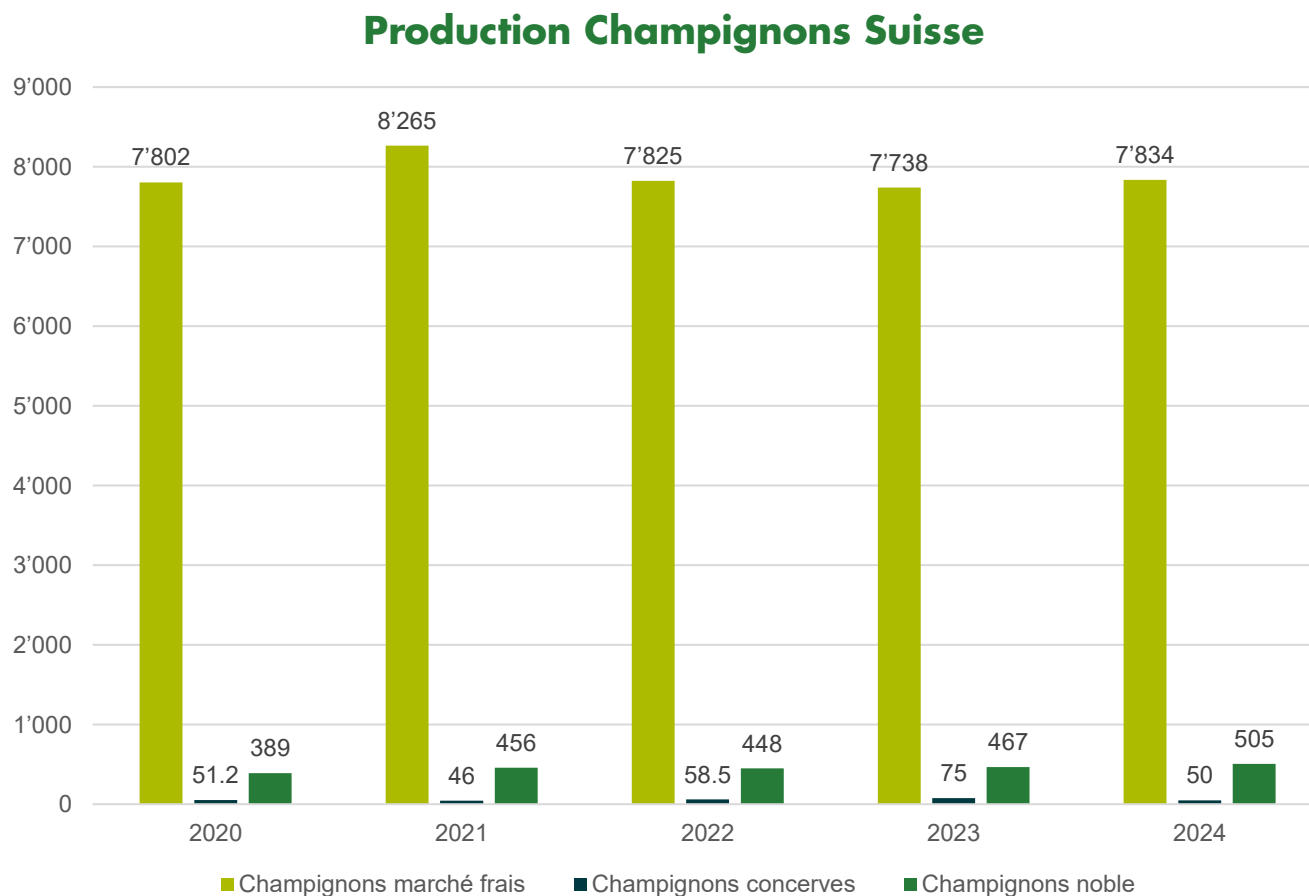


Source Nielsen

- Après avoir atteint un niveau record en 2023, la part en valeur des champignons biologiques a baissé pour la première fois depuis des années.
- On constate un ralentissement de la croissance sur plusieurs années.

Offre

La production totale de champignons suisses est stable

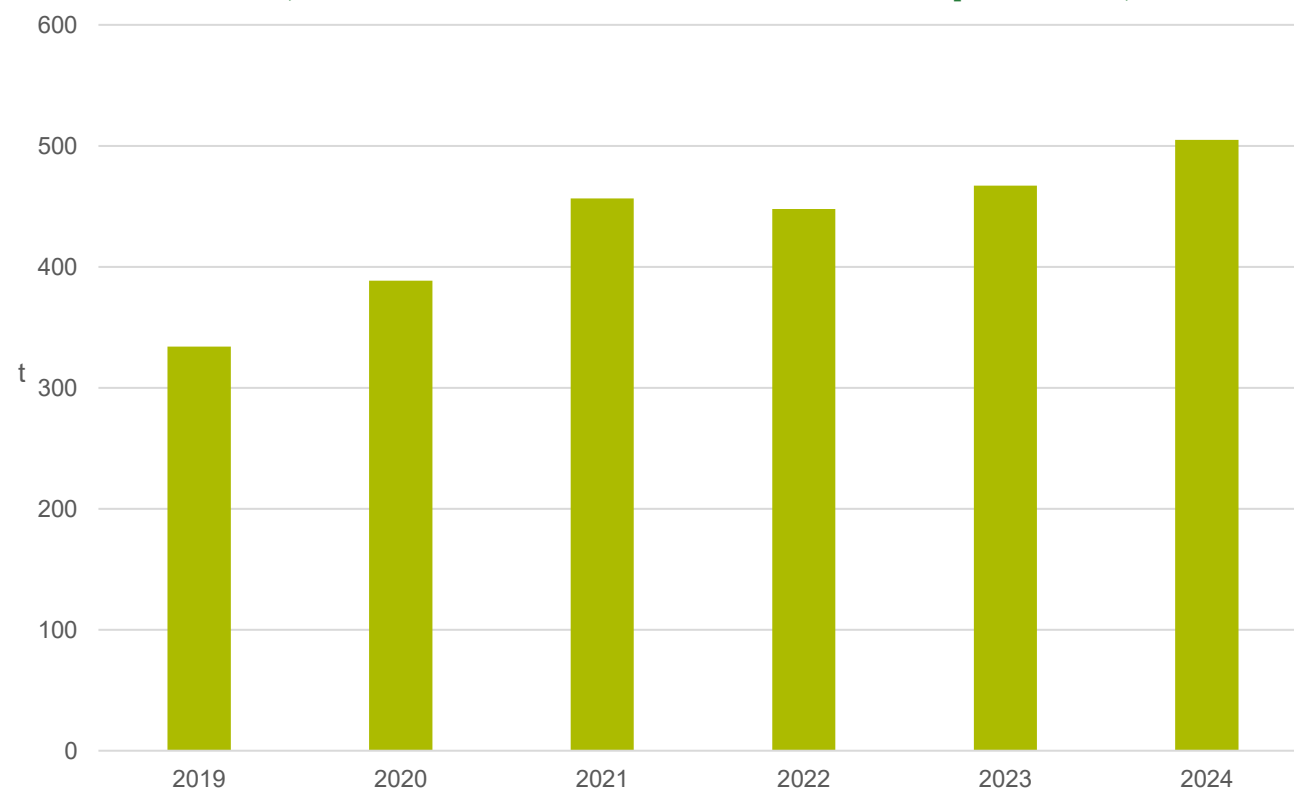


Source Champignons Suisses

- La production totale de champignons suisses reste stable, malgré de légères fluctuations.
- Les champignons nobles affichent une croissance faible.
- Seule une petite partie des champignons transformés provient de Suisse.

Les champignons nobles ont toujours le vent en poupe

**Production suisse de champignons noble bio
(Pleurotes, Shiitake & Pleurote du panicaut)**

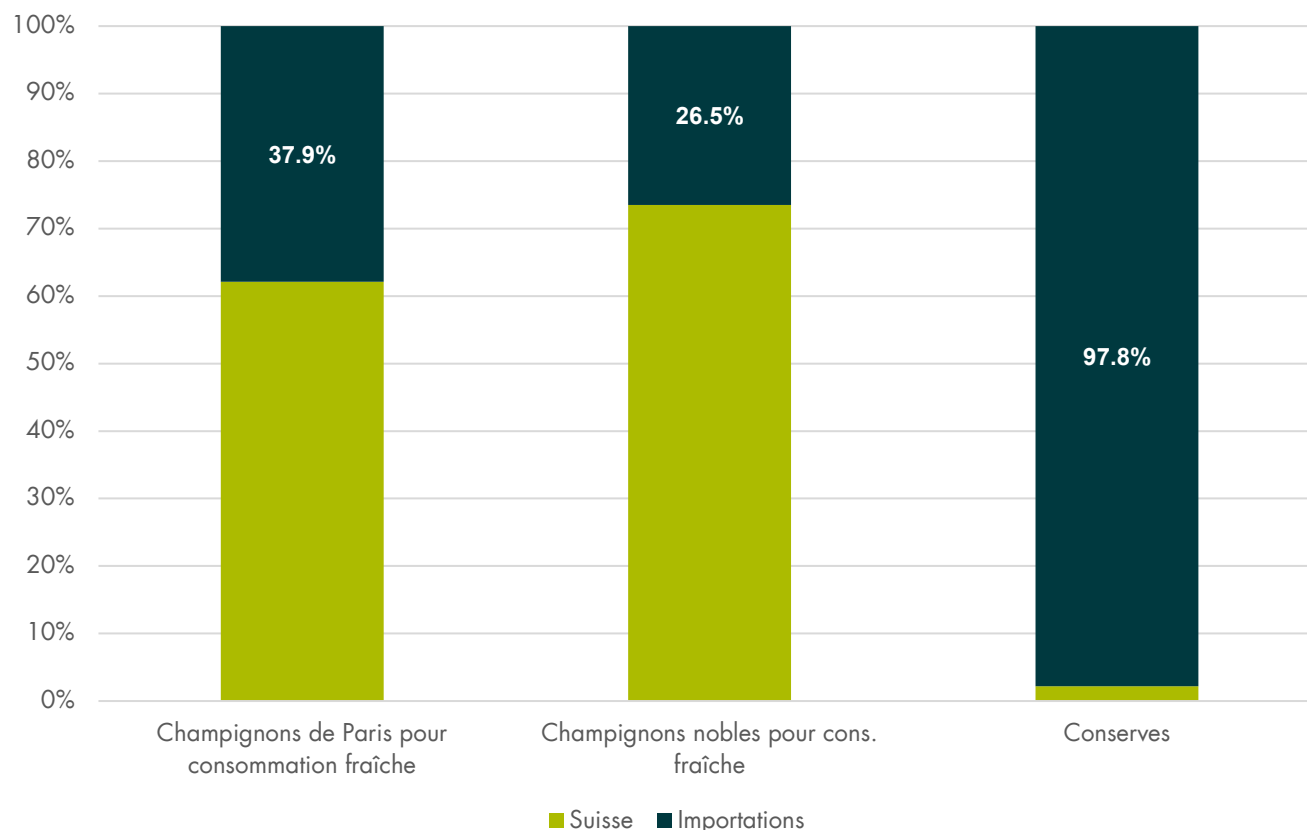


Source Champignons Suisses

- La quantité de champignons comestibles suisses continue d'augmenter chaque année.
- La demande en champignons nobles suisses reste élevée, même si l'on observe que la situation globale du marché des champignons était également en recul en 2024.

Consommation de champignons frais provenant principalement de Suisse

Proportions des importations de champignons

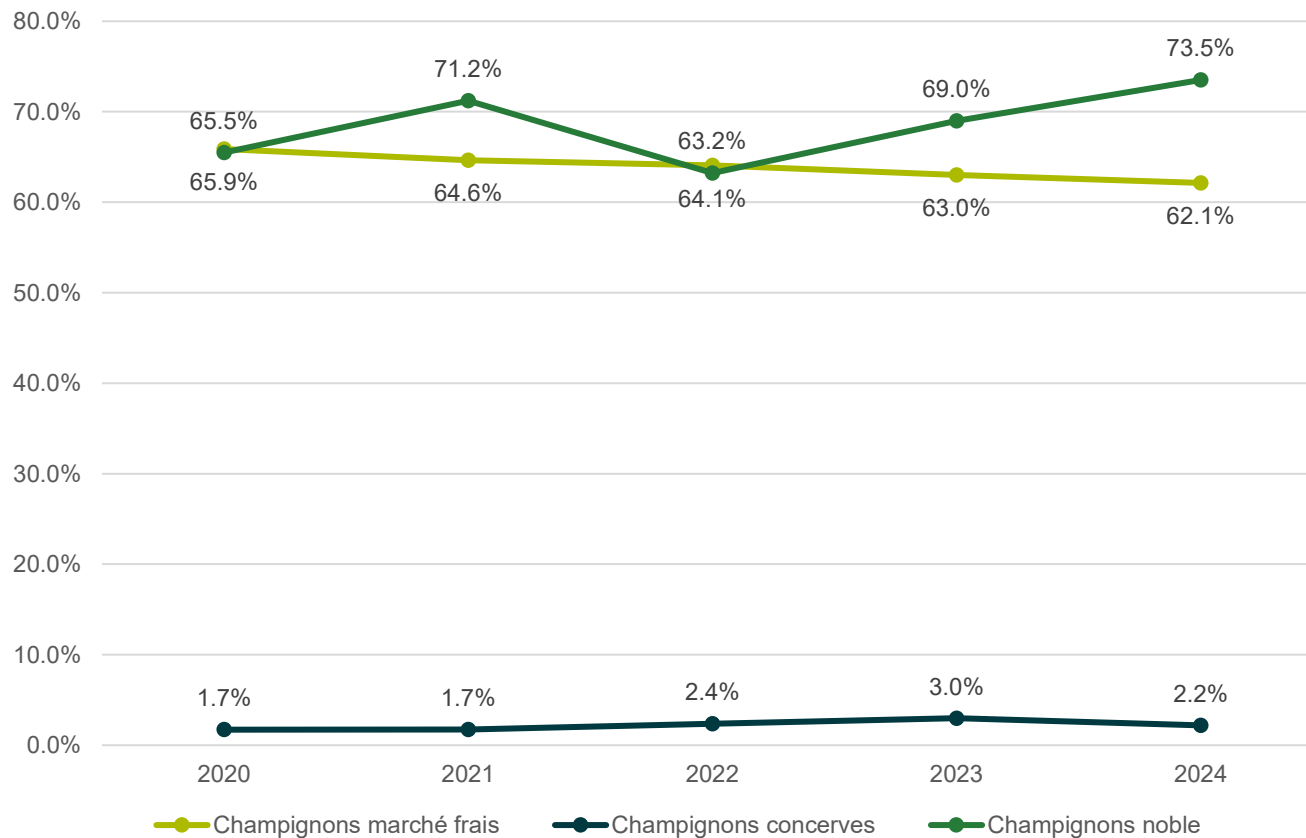


Source Champignons Suisse

- On constate que c'est le cas dans de nombreux secteurs de l'industrie alimentaire en Suisse. Les produits frais proviennent principalement de Suisse.
- Dès que ces produits sont transformés, leur prix semble jouer un rôle plus important que leur origine. C'est pourquoi la part des importations est si élevée dans le secteur des conserves.

Proportion élevée de champignons suisses

Part de la production suisse de champignons sur le marché



Source Champignons Suisse

- Même si la concurrence étrangère est forte et que les prix des champignons étrangers sont plus bas, la part de la production nationale reste élevée.
- Les consommateurs suisses souhaitent consommer des champignons produits en Suisse.

Conclusion sur la situation du marché

La croissance des champignons biologiques suisses s'est ralentie

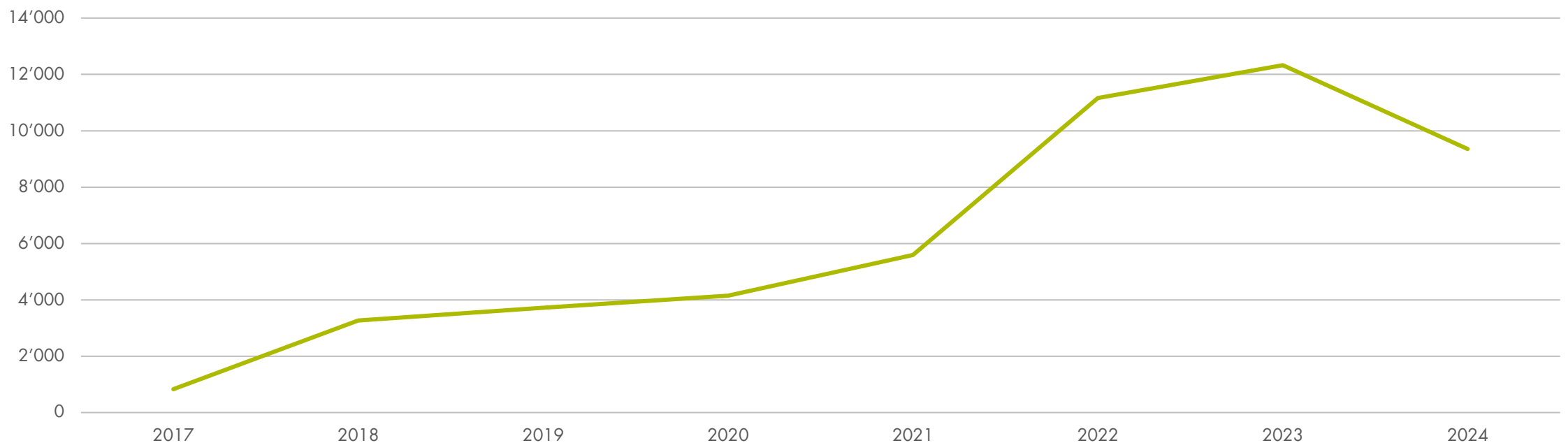
Comme d'autres secteurs, le marché des champignons connaîtra un ralentissement de sa croissance en 2024. Malgré une situation tendue sur le marché, la situation des champignons nobles reste positive. Le marché des champignons biologiques détient une part de marché importante pour un faible volume.

Plus d'informations sur le marché

Substrat fongique

■ Le besoin en substrat fongique Bourgeon

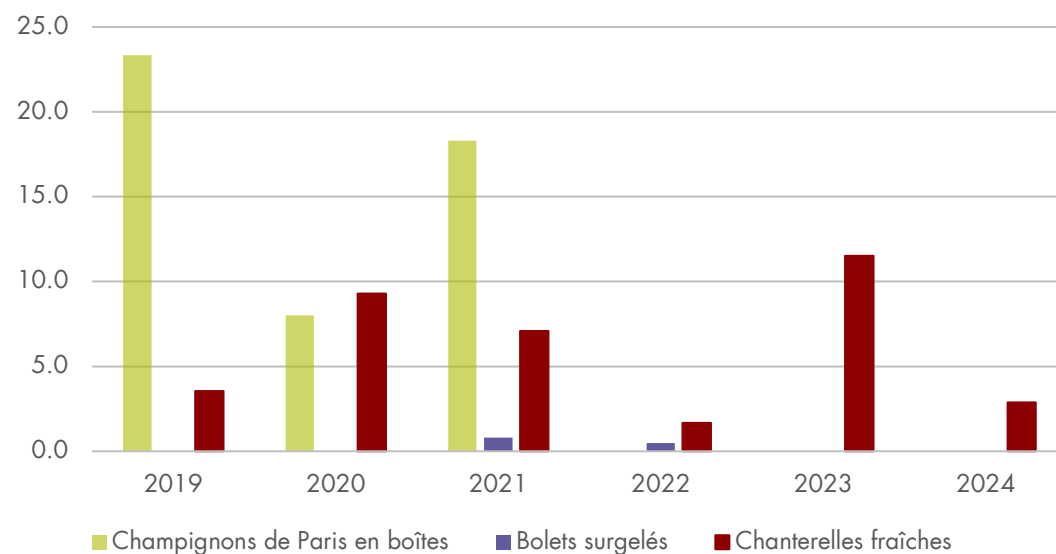
Importations de substrat Bourgeon pour champignons (t)



Source Bio Suisse

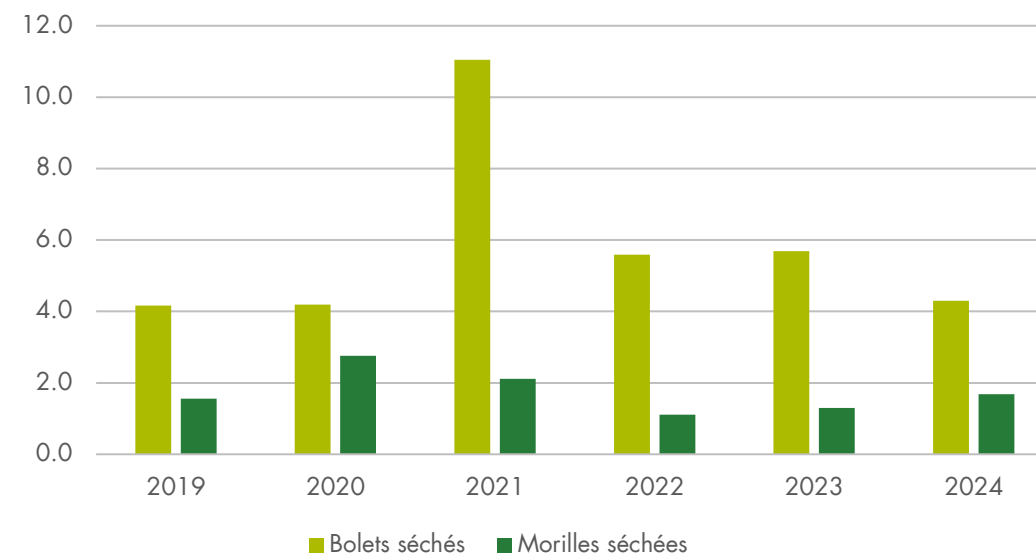
Importation de champignons Bourgeon

Importations de champignons Bourgeon frais, surgelés et en boîtes (t)

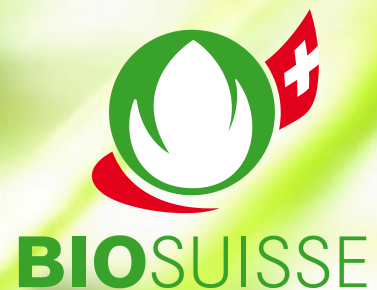


Source Bio Suisse

Importations de champignons Bourgeon séchés (t)



Source Bio Suisse



Matthias Meyer
Product manager junior légumes et champignons

Tel. 061 204 66 70 (direkt)
matthias.meyer@bio-suisse.ch

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch

Die Inhalte dieser Präsentation sind Eigentum von Bio Suisse und dürfen nur mit Genehmigung weiterverwendet werden.

Les contenus de cette présentation sont la propriété de Bio Suisse et ne peuvent être réutilisés sans autorisation.